KOBIETA W DOMU I SALONIE



-GAZETA PORANNA SWOIM CZYTELNICZKOM-

Nr. 19. Dodatek tygodniowy do Nr. 7544 z dnia 18. września 1925.

Pod redakcją JANINY PEŁEŃSKIEJ.

POGADANKI.

Lwów, 17. września.

Co tydzień zbieramy się Miłe Czytelniczki na tem miejscu na chwilę pogadanki, poruszamy te i owe problemy życia społecznego i naszych specjalnych praw, trosk i zainteresowań kobiecych... A ponieważ mnie przysługuje mandat konferensierki tych naszych seansów, pragnęłabym wniknąć głębiej w Wasze główki, jakimś miernikiem, który, być może, już niebawem zostanie wynaleziony, by zbadać, które z rzuconych tu myśli i poruszanych kwestji zainteresowały Was najżywiej, zostawiły w Waszych umysłach zdolny do kiełkowania posiew?

Miernika takiego wprawdzie jeszcze nie ma, pozostaje zatem tylko wynalazek tak już dawny, jak dawnem jest istnienie na świecie rodu kobiecego. Wynalazkiem tym jest nasza intuicja. Za jej pomocą staram się wejść z Wami w jak najściślejszy kontakt duchowy, stworzyć z Wami pewnego rodzaju wspólną organizację. Czy mi się to udaje osądźcie i powiedźcie.

Co jedno wiem na pewne, to że mimo wielkie hasła, równouprawnienie kobiet, organizowanie się naszej płci w zwarte szeregi idzie jednak dosyć opornie.

Rzucany posiew zdrowej, poważnej myśli tu i ówdzie tylko trafia na przygotowaną glebę — u znacznej większości natomiast marnieje na nieprzepuszczalnym gruncie.

Dziwicie się Panie, mojemu dzisiejszemu pessymizmowi? A nawet gotowe jesteście przytoczyć te liczne organizacje kobiece, które pełnią wzniosłą misję społeczną, przypomnieć, że sama o nich podałam już tyle w tym właśnie naszym tygodniku?

To prawda — w dzisiejszem życiu społecznem, kobiety przynoszą swój niemały dorobek — a Polka jako kobieta-obywatelka zapisała się również chlubnie na kartach historji...

Ale to zawsze są jeżeli nie jednostki, to jednak tylko nieliczne grupy... To nie jest ogół kobiet polskich...

Do tych smutnych refleksyj dał mi sposobność dopieroco ukończony Tydzień lotniczy! Na wykładach doskonałych prelegentów, nawet na prelekcji p. Skoczylasowej, specjalnie dla kobiet przeznaczonej, jakże znikomą była liczba słuchaczek!...

To kiedy kostyczny pan Staś w Kasynie mówi Wam najokropniejsze impertynencje, biegniecie na zawody, bo właśnie spodziewacie się, że nie będziecie brane poważnie, że nie uraczą Was nudnymi morałami, które przybierać sobie będzie potrzeba do głowy... coś tam robić, o czemś tam myśleć...

A kiedy kobieta, oddana z całym zapałem sprawie społecznej, świadoma niebezpieczeństwa, jakiem grozi nasza ospałość w rzeczach, w których mocny, wielki, zbiorowy czyn jest jedynem zbawieniem, pragnie z całej duszy „własne ognie przelać w piersi słuchaczek", to „grzmiącemi słowy" może strzelać jedynie... w puste krzesła sali wykładowej!

Gdzież zatem są te zastępy kobiet uświadomionych, kobiet obywatelek?

Powiecie może, że nieobecność Wasza na zebraniach Tygodnia L. O. P. P. niczego nie dowodzi, że bez słuchania wygłaszanych tam mów, świadome jesteście Waszego obowiązku?..

Chcę Wam uwierzyć na słowo! I pogodzimy się zupełnie, jeśli świadomości tej dowiedziecie czynem. A czyn ten, to nie tylko zapisanie się do Ligi i regularna opłata wkładki, jakkolwiek i to uważam za bardzo wiele, bo jak powiedział bardzo słusznie niedawno prezes pewnej poważnej organizacji — opłata wkładki pociąga za sobą zainteresowanie się celem, na jaki tę wkładkę się uiszcza.

Ale ja proszę Was, Drogie Miłe Czytelniczki, o coś więcej jeszcze. Mówią, że rozmowy między kobietami bywają jałowe, że ilość ich tematów jest bardzo ograniczona. Zatem proponuję Wam: wzbogaćcie ten repertuar o jeden temat: bodaj chwilkę zawsze i w każdem otoczeniu pomówcie... nie tylko o polskiem lotnictwie, ale, co będzie znacznie ciekawsze i pikantniejsze nawet od prelekcji pana Stasia — o lotnictwie naszych sąsiadów... To może Wam dostarczyć silnych emocyj, wierzcie mi!

A te rozmowy zalecam Wam nie tylko dla salonu, stolika kawiarnianego, czy seansu biurowego, ale również dla demokratycznych pogadanek z Waszą szwaczką i praczką, mleczarką i wiejską gosposią, dostawiającą Wam swoje produkty...

Wierzcie mi, że taki werbunek, to służba pod dobrym znakiem.

J. P.

Z dziedziny mody.

KONTRASTY MODY.

Lwów, 17. września.

A więc dziś już można stanowczo powiedzieć, że maskujące kształty suknie koszulowe — jednostajne fourreau wygrało już swoją rolę do końca. Wszystkie przepowiednie, że luźna suknia zajmie niepodzielne miejsce w nowoczesnym stroju kobiecym jako najbardziej odpowiadająca wymogom współczesnego życia, okazały się mylne.

Moda raz jeszcze dowiodła, że jest samowładną panią, narzucającą swoje prawa i swoje kaprysy.

Tak się przynajmniej rzecz ma odnośnie do wielkiej toalety, w stroju wieczorowym i balowym, bo tu na gładkich posadzkach salonów jest niepodzielne królestwo kapryśnej Pani. W życiu praktycznem, codziennem, sądzimy jednak, że trudniej będzie jej zwyciężyć zdrową tendencję do wygody i nieskrępowanej sztucznie naturalnej linji kobiecego ciała.

Jeśli jednak obejrzymy najnowsze kreacje salonów paryskich w zakresie sukni wieczorowej, to musimy stwierdzić, że moda r. 1925 rzeczywiście przynosi zupełnie nową linję i nowy kierunek. Górna część stroju, talja, staje się tak przylegająca, że niemal obcisła — stan jest zaznaczony i podkreślony już o tyle wyraźnie, ze dla pań o cokolwiek obfitszych kształtach gorset staje się koniecznem akcesorjum. I już tylko patrzeć, kiedy sztywne fiszbiny napowrót opancerzą figurę kobiecą. Może to być kwestją już aktualną, o ile, że w toaletach wieczorowych widzimy już często stanik zupełnie wycięty ze szpicem z tyłu i z przodu i sukienkę w formie krynoliny...

Wogóle spódniczki przy sukniach z materjałów lekkich są szerokie, nad zwyczaj szerokie. Odkrywają się formalne zawody w nagromadzeniu na nich powiewnych a wdzięcznych falban, dzwonowych części doszywanych do talji itp.

Wycięcie w takich sukniach znowu się pogłębiło, szczególniej można zauważyć nawrót do dekoltowania pleców, a rękawy niemal zupełnie znikły. Tak modne w lecie długie rękawy do lekkich sukien nie przetrwały sezonu, jakkolwiek tu i ówdzie jeszcze tę modę lansują i nawet wielki nacisk kładą na zdobienie i ekscentryczną formę długiego rękawa.

Co stanowi jednak najdalej idące tendencje rewolucyjne w dotychczasowej modzie — to zamach na krótkie suknie. Wprawdzie jeszcze jak dotychczas dzierżą one pole i nadają ton w eleganckiej toalecie, jednak podczas ostatnich revues wielkich paryskich domów konfekcyjnych można było zauważyć, że, zwłaszcza suknie wieczorowe, znacznie się przedłużyły, a nadto ukazało się dużo trenów... o



PŁASZCZ Z PIASKOWEGO VELOUR'U
z przykrojoną osobno częścią dzwonową i szerokiem obramowaniem z szinszili.



WIECZOROWA SUKNIA KOSZULOWA,
lansowana na przekór najnowszej tendencji mody przez jeden z magazynów paryskich.



JUMPER Z KAMIZELKĄ,
będący ostatnim wyrazem mody, jako uzupełnienie kostjumu jesiennego.

formie nader fantastycznej. Suknie te przeważnie są bogato przybrane z tyłu, co robi wrażenie, jakby piękna pani przez pomyłkę źle ubrała suknię i przody miała na plecach. Tak wyglądają zwłaszcza suknie ozdobione na plecach barwnemi kamizelkami.

Wogóle zauważyć można, że moda tegoroczna okazuje wielkie zamiłowanie w wspaniałem przybraniu sukien. Na bogactwo materjału rzuca się jeszcze cały deszcz brylantów, barwnych strasów, całe sznury rubinów, szmaragdów lub pereł, zdobi się go w bramowanie z futer, farbowanych na kolor materjału, tak, że widzi się teraz futra niebieskie, mahoniowo-różane, koloru malwy, cyklamenu, pervenche itd. A do wszystkich tych przeistoczeń dodają jako wdzięczny materjał poczciwy biały królik.

Inaczej zupełnie, w jaskrawem przeciwieństwie do mody wieczorowej, kształtuje się moda stroju codziennego. Tu praktyczność i celowość mają pełne prawo głosu. A więc prosta linja nie straciła tu jeszcze swoich walorów, jakoteż prostota — jeśli nie naprawdę wąskiej, to wąsko wyglądającej spódnicy. Materjałem najbardziej używanym są wełniane trykotaże, a wyrugowany chwilowo przez kasaki jumper wraca w całej pełni do swoich praw. Dzisiaj już w całym świecie jumper zjawia się na nowo jako trjumfator. W Paryżu silą się na nowe kreacje w tym zakresie, w Ameryce, Niemczech, Anglji, wszędzie jumpery są nieodłączną częścią stroju spacerowego.

Nina.

Z hygjeny i pielęgnowania urody.

PIELĘGNOWANIE WŁOSÓW.

Lwów, 17. stycznia.

Minęły te czasy, gdy ideałem każdej kobiety było posiadanie jak najdłuższych włosów, któreby ją okrywały na kształt królewskiego płaszcza, spływały w miękich, włyskliwych fałach aż do jej stóp. Krótka fryzurka położyła kres powodzeniu nieśmiertelnej Anny Csilag i innych renomowanych środków na porost włosów.

Jednakowoż jakkolwiek nie chodzi już o długie włosy, to niemniej ich pielęgnacja jest jak dawniej wymogiem, który nie uległ zmianie. Rezygnując z długości włosów, nowoczesna kobieta nie może równocześnie zrezygnować z ich bujności, miękości i pięknego połysku, dlatego zaznajomienie się z zasadami hygjeny włosów jest konieczne dla samych pań celem utrzymania swoich włosów w pożądanym stanie, a niemniej dla matek, dbałych o hygjenę swych dzieci. Bo zauważyć tu należy, że piękny, bujny porost jest zależny od tego, jak się z nimi obchodzono od najwcześniejszego wieku dziecka. Szkody wyrządzone uwłosieniu w wieku dziecięcym bywają często nie do powetowania.

Ze względu na to, że wszystkie Mamusie zapewne jak najprędzej radeby obznajomić się ze sposobem pielęgnowania włosów swych dzieci, zaczniemy od omówienia sposobu pielęgnowania włosów u dzieci.

Bo winnam Panie uprzedzić, że inaczej trzeba pielęgnować włosy u dzieci, a inaczej u dorosłych, bowiem tak włosy, jak skóra dziecka inaczej reagują na użycie rozmaitych środków. Nadto innym chorobom włosów podpadają dzieci, zaś innym osoby dorosłe, należy więc stosować takie środki hygjeniczne, które właśnie danym chorobom zapobiegają.

Zanim przystąpimy do wskazówek postępowania, winniśmy w paru słowach zaznajomić się z fizjologją włosa.

Każdy włos rośnie od korzenia z tak zwanej cebulki włosowej, która tkwi w skórze. Cebulka włosowa jest rozszerzona i utwierdzona na brodawkowatym wypustku, obfitującym w naczynia odżywcze. Cebulka włosowa jest główną podstawą włosa, gdyż w niej wytwarzają się nowe komórki włosowe, które powodują odnowienie i rośnięcie włosów. Sam włos powstaje ze zrogowaciałych komórek naskórka, warstwami zachowanych jedne na drugie.

Z tego, że najważniejsza część włosa, to jest cebulka włosowa tkwi w skórze, wynika, że przedewszystkiem skórę odpowiednio pielęgnować należy.

Głowa dzieci małych do lat 10-ciu ulega najłatwiej zakażeniu grzybkami chorobotwórczymi i pasożytami. W najwcześniejszym okresie dzieciństwa tworzy się u dziecka na głowie wypocina, zwana ciemiączkiem. Dawniej istniało uprzedzenie, że ciemiączka zmywać nie wolno, bo to osłabia główkę dziecka.

Dzisiejsza hygjena wyrugowała zupełnie ten przesąd i stwierdza przeciwnie, że pozostawienie ciemiączka jest zadatkiem przyszłej łysiny, gdyż wpływa ono ujemnie na żywotność i siłę cebulek włosowych. Dlatego należy małym dzieciom od samego urodzenia starannie obmywać główkę letnią wodą, a co drugi dzień także Ihnatowicza „Mydłem dla dzieci", aby nie dopuścić do tworzenia się wypociny, pod którą tworzą się pasożyty, podcinające korzenie cebulki i włosowe.

Nadto należy codziennie czesać włoski dziecka jak najmiększą szczoteczką, by nie dopuścić do sklejania się ich i chronić je od łupieżu. To jest przykazanie na pierwsze dzieciństwo naszych pociech.

Alfa.

Rady i wskazówki gospodarcze.

MARMOLADA Z GRUSZEK.

Dojrzałe gruszki gotuje się w brytwannie przez pół godziny, potem odstawia i w tej samej wodzie wystudzone, na przetaku dre luje się, a przez przetak, albo gdy twarde, na tarku dobrze przetarte, wymiesza się; na każdą kwartę daje się pół kwarty tłuczonego cukru, poczem gotuje się wolno. Za godzinę próbować na miseczce, a wystudzoną gęstą galaretę dać do naczynia. O ile za rzadka, gotować do gęstości.

MARMOLADA DERENIOWA.

Do najdojrzalszego dereniu, przetartego przez przetak, zlanego do rądla podług miary, na każdą kwartę marmolady daje się pół kwarty wysianego cukru, gotuje się wolno, miesza się ciągle łyżką aż zgęstnieje, próbuje się na miseczce, a zgęstniona i wystudzona daje się do naczynia kamiennego lub szklannego.

MARMOLADA Z GŁOGU.

Wziąwszy według potrzeby głogu, obczyścić go z czarnych główek, na dwoje rozerznąć, wybrać z niego ziarnka, wyczyścić i sparzyć na misce kipiątkiem; wymięszać i odłożyć na trzy dni; potem przetrzeć na przetaku i dać do niego miałki cukier, pół kg. cukru na pół kg. głogu, dobrze wymięszać i gotować przez pół godziny; gdy będzie ta marmolada wystudzona, daje się ją dopiero do słoja.

RÓŻNE KONFITURY NA SUCHO.

Obrać słodkie jabłka, rozkroić na dwie części, wyjąć ziarnka i przygotować syrop, biorąc na pół kg. cukru trzy szklanki wody; skoro syrop się zagotuje, włożyć jabłka i gotować, póki nie będą przeźroczyste; natenczas wyjąć jabłka, rozłożyć na płaski półmisek, a do syropu włożyć drugie, do tego samego syropu można zmieniać trzy razy jabłka, a jak się stanie gęsty, to na dalsze nowy zrobić trzeba. Z trzech funtów, dwa funty konfitur suchych usmażyć można, nie wkładając ich od razu zbyt wiele, aby się w smażeniu nie pogniotły. Rozłożone na półmiskach, posypać miałkim cukrem i wstawić na noc do letniego pieca, nazajutrz przewrócić na drugą stronę, posypać cukrem i znowu wstawić na noc do pieca. Skoro dostatecznie wyschną i przestygną, złożyć do słoja, przesypując cukrem. Gruszki smażą się tym samym sposobem.

Wiśnie i inne jagody po wyjęciu pestek, trzeba zagotować w syropie, a jak gotowe, włożyć na sito, aby z niego osiąkły. Dalej postąpić jak z jabłkami. — Pozostały gęsty syrop użyć można do powdieł, marmolad itp.

RYDZE MARYNOWANE.

Rydze drobne i średniej wielkości płucze się w zimnej wodzie i na przetaku dokładnie osącza. Następnie wkłada się do rondla, przesypując warstwami krajanej w drobne plasterki cebuli. Potem przykrywa się rondel, by rydze z cebulą się dusiły, potrząsając nim często, by się nie przypaliły. Gdy już są poduszone tak, że nie wiele w nich sosu, dolewa się szklankę dobrego octu i zagotowywuje się w nim parę razy. Skoro już mało sosu zostanie, wylewa się rydze w słój, zalewając przegotowanym octem dla uzupełnienia sosu. Przy użyciu można solić, o ile kto lubi.

JAK UTRZYMAĆ ŚWIEŻOŚĆ MASŁA?

Dobry smak masła zależy od przechowania go w chłodnem, czystem powietrzu. Jeśli się chce na dłuższy czas utrzymać świeże masło, należy je przepłukać bardzo starannie w zimnej wodzie i następnie doskonale wygnieść z wody, poczem nałożyć do naczynia kamiennego, bardzo silnie ugniatając, tak, aby nie było próżni w środku. Na wierzch kładzie się czystą, suchą szmatkę płócienną, którą pokrywa się na 1 cm. grubą warstwą soli. Zwrócić tu jednak należy uwagę, że tylko prawdziwie świeże, dobrze wyrobione masło da się istotnie zakonserwować.

Jeżeli chodzi o utrzymanie świeżego masła jedynie przez czas krótszy, to wystarczy po złożeniu go do garnka w powyżej podany sposób, codziennie nalewać na wierzch świeżą zimną wodę.

Odświeżyć stare masło na krótki czas można przez przepłukanie go w zimnej wodzie, w której rozpuszcza się łyżeczkę natronu. Następnie przepłukuje się ponownie w wodzie czystej.

PRZECHOWANIE PRZECIĘTYCH CYTRYN.

Często zdarza się w gospodarstwie, że nieużyta odrazu przecięta cytryna, marnuje się z powodu zpleśnienia. Można tego uniknąć, kładąc ją na dość głębokim talerzyku, na który nalewa się nieco winnego octu. Tak przechowane w chłodnem miejscu pozostają długo świeże i niezepsute.

SMAŻONE OGÓRKI Z KIEŁBASKAMI

Świeże ogórki zielone są przeważnie używane jako mizerja lub też kiszone na przydatek do potraw. Można jednak sporządzać z nich bardzo rozmaite, smaczne potrawy dla urozmaicenia stołu. Dobrą jest potrawa następująca: Na 4 osoby bierze 2—3 duże ogórki zielone. Obiera się je od nasady, przekrawuje i wydrąża ziarna, potem kraje na drobne kawałki i zalewa na dwie godziny octem, zaprawionym cukrem, solą i pieprzem. W pół litrze ciemnego rosołu zaprawionego korzeniami, sokiem cytrynowym i cukrem gotuje się te ogórki aż do miękkości. Następnie kraje się 4 dg. słoniny w kostki, zasmaża z siekaną cebulką, a potem zaciąga 1 łyżką mąki, wlewa tę zaprażkę do ogórków i gęstuje przez pół godziny aż nabiorą brunatnego koloru. Podaje się tę potrawę z gorącemi kiełbaskami i kartoflami.

STRUDEL Z SEREM.

Z 3 jaj, 3 łyżek mąki i potrzebnej ilości mleka robi się płynne ciasto, które wysmaża się jak naleśniki na brytwannie. Potem smaruje się te naleśniki serem, przyrządzonym jak następuje: pół kg. słodkiego sera, 10 dg. masła miesza się razem, dodaje do tego 3 żółtka i 3 łyżki cukru, paczkę cukru wanilowego i nieco rodzynek. Następnie zwija się naleśniki i rurki nakłada na brytwannę, wysmarowaną tłuszczem, zalewa wrzącem mlekiem lub śmietanką i piecze pół godziny w gorącej rurze aż polewka zgęstnieje. Przy podaniu posypuje się strudel miałkim cukrem.